



Prodotti

Attività

Croccantina



Cerca



- [Home](#)
- [News](#)
- [Croccantina in passerella](#)
- [Confezioni](#)
- [Consigli per l'uso](#)
- [FAQ](#)
- [Mappa Sito](#)
- [Contatti](#)

Novità

manifestazioni estiva
Anche quest'anno con immenso onore siamo presenti alla manifestazione VINOFORUM lunaotevere

Links

Organicbio.com

creazione siti web
web solution
COMPUTER
editing
corsi web
WEB
grafica
T2
assistenza
e-commerce
pubblicità telematica
giocaweb.net

E' nella tradizione dei nostri nonni del secolo scorso che nasce la genuinità dei nostri prodotti. Infatti, possiamo vantare oltre 100 anni di tradizione ed esperienza nell'arte bianca (la panificazione) quattro generazioni di fornai hanno fatto sì che nascesse un prodotto ed unico come la PIZZA CROCCANTINA.

In questo mondo dove quasi tutto è concepito artificialmente nei nostri prodotti, regna la parola **GENUINO**; la nostra azienda lavora ancora in modo artigianale e garantisce l'alta qualità dei suoi prodotti. Ricerchiamo solo materie prime di alta qualità ad un giusto prezzo per garantirvi il meglio.

Il nostro cavallo di battaglia appunto la **PIZZA CROCCANTINA** è un prodotto unico al mondo sano e genuino, ottenuta da farine **non geneticamente modificate**, ha nome forma brevettato dalla Alifor Pieri 2005 srl di forma ovale pesa circa 100 gr è una pizza come dice il nome croccante leggero e gradevole al palato; e la proponiamo sul mercato ormai mondiale nei 4 gusti: al naturale, aromatizzata al rosmarino, aromatizzata al peperoncino e nuova nata INTEGRALE.

Proponiamo anche una linea di produzione da **AGRICOLTURA BIOLOGICA**, certificata dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione (IMC).

Proprio per i momenti di pausa abbiamo creato pratici sacchetti di Pizza Croccantina a schegge da 200 gr circa sempre nei quattro gusti al naturale, al rosmarino, al peperoncino e per chi vuole mantenere la linea Integrale e non finisce qui...

Stiamo lavorando, ancora in fase di sperimentazione, la Pizza croccantina ottenuta con grano di KAMUT per tutti coloro che sono intolleranti al comune grano;

ed una linea per tutti coloro che vogliono un gusto diverso ed originale ai 5 cereali.

A gran richiesta abbiamo sperimentato con successo la **Pizza croccantina** al **POMODORO**, e ancor più particolare creata per portare sulle vostre tavole qualcosa di veramente particolare; la trovate sempre nella classica forma ovale o nei pratici sacchetti da 150 o 200 gr, affrettatevi ad assaggiarla!!!

I nostri prodotti e servizi

forniture per alberghi, forniture per catering, forniture per feste private, forniture per panetterie, forniture per pasticcerie, forniture per pub, forniture per ricevimenti, forniture per rinfreschi, forniture per ristoranti, panetterie, panifici, produzione propria, agricoltura biologica, alimenti biologici, alimenti naturali, pane, pizza, pizzette, prodotti da forno,

+
+

ACCESSO WEBMAIL Utente

Password

+
+

Links

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE

Google.it

romaincampa.it

AGRICOLTURA BIOLOGICA

Arcimbardo.info

EURO PAGES | THE EUROPEAN BUSINESS DIRECTORY

